کوکنگ گروپ میں ایڈ ہونے
کے لیئے واٹس اپ پہ رابطہ کریں
0344,1000784
Chef Club
IBRAHIM CHEF

# کھٹی میٹھی باربی کیو چکن

**ابراہیم شیف 0344,1000784**

**اجزا:**

چکن ایک کلو (کٹ لگے ہوئے)
تیل چار سے پانچ کھانے کے چمچ
لہسن کا پیسٹ ایک کھانے کا چمچ
سرکہ دو کھانے کے چمچ
سویا سوس دو کھانے کے چمچ
نمک حسب ضرورت
لال مرچ ڈیڑھ چائے کا چمچ (کُٹی ہوئی)
لال مرچ ڈیڑھ چائے کا چمچ (پسی ہوئی)
کالی مرچ ایک چائے کا چمچ (کُٹی ہوئی)
چینی ایک چائے کا چمچ
کیچپ آدھا کپ
کوئلے کا ٹکڑا ایک عدد

## ترکیب:

ایک پیالے میں تیل، لہسن کا پیسٹ، سرکہ، سویا سوس، نمک، کُٹی لال مرچ، پسی لال مرچ، کُٹی کالی مرچ، چینی اور کیچپ ڈال کر مکس کر لیں۔
پھراس میں چکن ڈال دیں اور ہلکا دہکتا ہوا کوئلہ رکھ کر میری نیٹ کر لیں۔

**ابراہیم شیف 0344,1000784**

پھر چکن کو گرل ریک پر رکھ کر اوون میں پہلے تیز آنچ پر دس منٹ کے لیے پکالیں پھر آہستہ آنچ پر پانچ منٹ کے لیے پکالیں تاکہ اچھی طرح گل جائے۔
پھر اس کو ڈش آؤٹ کرکے چٹنی کے ساتھ سرو کریں۔

# Chef Club

اسلام وعلیکم!

ممبرز ہمارا اس گروپ بنانے کا مقصد آپ تک عمدہ اور لذیذ کھانوں کی (Racipes) پہچانا ہے۔

Chef Club میں ہم نے دو گروپس متعارف کروائے ہیں۔

اس گروپ میں شامل ہونے کیلیئے Boys اپنا نام اور اپنے شہر کا نام پرسنل چیٹ میں سنڈ کریں جبکہ Girls کو اس گروپ میں شامل ہونے کیلیئے پرسنل چیٹ میں (Voice Message) کرنا ہوگا جو مکمل راز میں رکھا جائے گا۔

نوٹ: اس گروپ میں صرف اور صرف (cooking) کی پوسٹ شئر کریں۔ خلاف ورزی کرنے والے ممبر کو Remove کر دیا جائے گا۔

*Group Admin*

**Ibrahim Chef**

**0344-1000784**